

La Revue Populaire

26e année, No 10, Montréal, Octobre 1933

PUBLICATION DE POIRIER, BESSETTE CIE, LTEE.

Entered March 23, 1908, at the Post Office of St. Albans, Vt., U.S.A., as second class matter under the Act of March 3rd. 1879.

LA REVUE POPULAIRE est expédiée
par la poste entre le 1er
et le 5 du mois

Editeurs-Propriétaires
POIRIER, BESSETTE CIE, LIMITEE

975, rue de Bullion
MONTREAL — CANADA
Tel.: Lancaster 5819 - 6002

ABONNEMENT
Canada

Un an \$1.50
Six mois75

Etats-Unis

Un an \$1.75
Six mois90

SOMMAIRE

	Pag.
Louis Fréchette et Adolphe Routhier, par Marcel Dugas.....	5
Comment on devient gendarme de la Police Montée.....	7
L'Electro-aimant plongeur, par Maurice Brodeur.....	8
La baguette des sorcières modernes, par Fernand de Verneuil.....	9
Le salut de l'Université par la loterie, par Louis Sabourin.....	11
Au delà du Rio Grande, par Jacques Rousseau.....	12
La mode d'automne.....	14
L'Aristocratie de Hollywood, par Francine.....	16

Notre roman inédit complet :

TON COEUR EST A MOI

Par MARCELLE DAVET..... 17

La Page pour Tous.....	46
Coiffures nouvelles.....	48
Le meuble moderne.....	49
Horoscope du mois.....	52
Nos Mots Croisés.....	54
La Chanson Française.....	56
La Radio.....	57
La Cuisine.....	58

Notre prochain roman d'amour complet :

LES AILES DE L'AMOUR

Roman d'une jeune fille moderne

par Y. DENIS LE SEVE

SUIVEZ LE CONSEIL DE Miss Jessie De Both

directrice réputée des fameux Cours
d'Economie Domestique De Both



DITES-MOI DONC, MISS
DE BOTH, COMMENT
MIEUX RÉUSSIR UN
GÂTEAU ÉTAGÉ AU
CHOCOLAT ?

UNE CHOSE SURTOUT IMPORTE-NE
VOUS EXPOSEZ PAS À UN ÉCHEC
EN EMPLOYANT UNE POUDRE À
PÂTE INFÉRIEURE. AVEC LA MAGIC
IL N'Y A PAS D'INCERTITUDE

Voici la recette de Miss De Both pour son fameux Gâteau Etagé au Chocolat

1/2 tasse shortening
1 1/2 tasse sucre
4 blancs d'oeufs
2 1/2 tasses farine à pâtisserie (ou 2 tasses
et 3 c. à soupe farine à pain)
2 1/2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 tasse lait
1/2 c. à thé essence citron
1/2 c. à thé essence d'orange

Défaites shortening en crème, ajoutez
1/4 tasse sucre et continuez à défaire en
crème. Battez les blancs d'oeufs ferme,
ajoutez-y le reste du sucre et battez
bien pour former une meringue. Ajoutez
ceci au mélange défait en crème. Mé-
langez bien. Ajoutez les ingrédients
secs tamisés en alternant avec lait et
essences. Cuisez à four modéré (350° F.)
durant 25 à 30 minutes dans 2 moules
à gâteau étagé de 8 pouces. Laissez
refroidir avant de glacer.

Glaçage au Chocolat

6 c. à soupe cacao
2 c. à soupe eau bouillante
2 c. à soupe beurre
1/2 tasse lait
1 oeuf bien battu
Sucre à glacer (quantité donnée ci-
dessous)
1 c. à thé vinaigre
1 c. à thé vanille

Au cacao, à l'eau, au beurre, lait et oeuf,
ajoutez assez de sucre pour faire une
pâte épaisse. Cuisez 6 minutes. Refroi-
dissez. Ajoutez assez de sucre à glacer
pour que le mélange puisse bien s'éten-
dre. Ajoutez vinaigre et vanille. Battez
jusqu'à ce qu'épais et crémeux. Étendez
entre les étages, sur le dessus et les
côtés du gâteau.

"J'AI soin d'insister sur l'import-
tance de la qualité de la pou-
dre à pâte quand on me demande
des conseils au sujet de la confec-
tion des gâteaux", dit Miss De
Both. "Le coût de la poudre à
pâte est infime en comparaison de
celui des autres ingrédients. Et un
échec dû à la poudre à pâte veut
dire le gaspillage de vos oeufs,
beurre, farine, sucre, etc.

"Mon expérience m'a appris à
apprécier la Poudre à Pâte "Magic"
—elle ne varie jamais. Et je sais
qu'elle est pure, ne contenant
aucun ingrédient nuisible".

Nombre d'autres autorités en ma-
tière culinaire sont également
enthousiastes dans leurs éloges au
sujet de la Poudre à Pâte "Magic".
La plupart d'entre elles au Canada
la recommandent et l'emploient
exclusivement.

Aucun succédané ne vous as-
surera les mêmes résultats. Pour-
tant, la "Magic" ne vous coûte
pas 1/4 de sou de plus par cuisson
que la poudre à pâte la plus mé-
diocre. Pourquoi risquer?

Le LIVRE DE CUISINE "MAGIC"
vous sera très utile pour cuire à la
maison. Copie GRATUITE sur envoi
du coupon ci-dessous.

GILLET PRODUCTS LP-10
Fraser Avenue, Toronto 2

Veuillez m'envoyer ma copie gra-
tuite du Livre de Cuisine "Magic"

Nom.....

Adresse.....

Ville.....Prov.....



Fabriquée au Canada

"Ne contient
pas d'alun".
Cette déclara-
tion sur cha-
que boîte est
votre garantie
que la Pou-
dre à Pâte
"Magic" ne
contient ni
alun ni ingrédient nuisible.